



FINCA LOS ALJIBES

Embutidos Artesanales de toda la vida

Contamos con una fauna y vegetación que caracteriza este tipo de productos. Ciervos y jabalíes criados completamente en libertad. Su alimentación son los recursos naturales que dan nuestras fincas.

La tradición de elaborar embutidos ha sido hasta ahora una costumbre familiar que ha pasado de generación en generación, transmitiendo todos los conocimientos a las generaciones actuales para poder elaborar así unos embutidos caseros.

Productos únicos en un paraje como el nuestro y que ahora queremos compartir con vosotros.

En la gama de embutidos ofrecemos chorizo y salchichón, de ciervo y jabalí.

TRADICIÓN EN ESTADO PURO

Los procesos de elaboración son como antaño, es decir, con la maquinaria justa y siempre elaborados de forma artesanal.

Chorizo y salchichón de Ciervo

Los animales se alimentan y crían en libertad, lo que hace que sean 100% de carne ecológica. Todo esto les proporciona unos aromas y sabores especiales.



Chorizo y salchichón de Jabalí

Todas las especies destacan por estar alimentadas de forma silvestre, esto hace que su carne sea de gran valor culinario.

Resultando un sabor muy especial, de todos los nutrientes que adquieren en la flora y fauna de nuestras fincas.

